Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 26 października 1929 roku. № 43.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. Techn. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Chemizm fermentacji alkoholowej

w odniesieniu do piwowarstwa — w świetle najnowszych postępów wiedzy.

(Ciąg dalszy).

Widzieliśmy, jak już z samego cukru podczas fermentacji nawet zupełnie czystemi drożdżami, powstaje zawsze gliceryna i różne kwasy (octowy, bursztynowy, ewentualnie także mlekowy, mrówkowy, pyrogronowy, masłowy), zaś z aminokwasów, zawartych w każdej brzeczce, wytwarzają się znowu najrozmaitsze niższe i wyższe kwasy organiczne, alkohole, aminy, etc., a z kwasów i alkoholów powstają — bądźto pod wpływem esteraz (esteryfikacyjnych enzymów komórki drożdżowej), bądźto reakcji czysto chemicznych, z biegiem czasu przebiegających — najrozmaitsze estry.

Rzecz jasna, że nie wszystkie produkty uboczne fermentacji alkoholowej są dotąd nawet jakościowo poznane i zbadane. Ważniejsze z nich, znajdywane powszechniej w płynach odfermentowanych, są następujące: aldehyd octowy, ester etylowy kwasu octowego, alkohole wyższe jak: izopropylowy, propylowy, izobutylowy, butylowy, amylowy optycznie czynny, amylowy fermentacyjny, furylowy, furyl-trimetylglykokol, alkohol fenylo-etylowy, tyrozol, tryptofol, histodol; estry wymienionych alkoholów, furfurol, acetale i t. p.

Jakość i ilość jakteż wzajemny do siebie stosunek tych przeważnie łatwolotnych związków musi bezwątpienia wywierać właściwy wpływ na charakter młodego piwa i odezwać się właściwym tonem w dojrzałym już produkcie.

Jest rzeczą zrozumiałą, że zarówno jakość, jak i ilość omawianych produktów zależeć musi z jednej strony od składu chemicznego brzeczki, z drugiej strony od rasy i stanu fizjologicznego drożdży, wreszcie od sposobu prowadzenia fermentacji.

Nie wchodząc w drobniejsze szczegóły, dotyczące tych punktów, zaznaczyć ogólnie należy, że we wszystkich rodzajach brzeczki nie znajdujemy, praktycznie biorąc, prawie żadnych estrów, że więc związki te powstają przeważnie podczas głównej fermentacji.

Najmniej estrów wykazuje młode piwo z brzeczki, otrzymanej metodą infuzyjną, nieco więcej z warki dekokcyjnej przy stosowaniu zwłaszcza postoju peptonizującego (Eiweissrastverfahren), a najwięcej z brzeczki, w której wywołano odpowiedniemi sposobami wyższy stopień ukwaszenia. Badania wykazały również, że brzeczki, które zawierały najwięcej produktów, powstałych z najdalej posuniętego rozszczepienia ciał białkowych, dały młode piwa z największą zawartością estrów, co zgadza się w zupełności z wynikami prac Ehrlicha, dotyczących fermentacji aminokwasów.

Zaznaczyć jeszcze należy, że większe różnice co do ilości estrów, znajdywane w piwach młodych, podczas dojrzewania w piwnicy leżakowej poniekąd wyrównują się. Ale nietylko metoda warki przysposabia w brzeczce grunt dla ilości i natury ubocznych produktów fermentacji — również i sposób słodowania nie jest pod tym względem bez znaczenia. Badania porównawcze wykazały, że przyrost kwasów lotnych w piwnicy fermentacyjnej i leżakowej jest w piwie, wyrobionem z brzeczki, pochodzącej ze słodu skrzynkowego Kropffa, 4 razy większy od piwa ze słodu grządkowego, a przeszło 2,5 razy większy niż w piwie ze słodu bębnowego.

Przyrost estrów jest również największy w piwie ze słodu wyrobionego w skrzynkach Kropffa, mniejszy przyrost wykazują piwa ze słodu grządkowego, a najmniejszy ze słodu bębnowego. Wzajemny stosunek pod tym względem przedstawia się liczbami jak 8 : 6 : 4.

Również około 2 razy więcej, wyższych alkoholów zawierają piwa ze słodu Kropffa, niż ze słodu grządkowego. Piwa ze słodu bębnowego, jakkolwiek okazują zwykle mniej wyższych alkoholów od piw ze słodu grządkowego, jednak różnice są tu tylko minimalne.

W następstwie tych faktów, analitycznie stwierdzonych, już zgóry spodziewać się można, że piwo ze słodu skrzynkowego Kropffa musi wydać się w smaku więcej pełne, silniej aromatyczne, bardziej natury winowej, co przy próbach degustacyjnych rzeczywiście potwierdza się.

W sprawie podnoszenia się samej kwasowości podczas fermentacji należy jeszcze i to zaznaczyć, że zreguły piwa, wyrobione z brzeczki, której część ekstraktu stanowi dodany cukier, lub surogaty, ubogie w związki azotowe (np. ryż) wykazują dużą kwasowość zarówno aktualną, jakteż i potencjalną, a tłumaczy się to tem, że produkty ubocznej fermentacji alkoholowej cukru, będące głównie kwasami, nie znajdując odpowiedniej ilości wyższych alkoholów, powstających przy fermentacji aminokwasów, jakich w tym razie jest mało, nie zostają w odpowiedniej mierze zesteryfikowane.

Dalszym bardzo ważnym czynnikiem, wpływającym na ilość wyższych alkoholów i estrów powstających w płynach fermentujących, jest rasa drożdży. Z badań orjentacyjnych, przeprowadzonych przez Windisch'a, Hirschhorn'a i Reimers'a, okazało się, że drożdże typu Frohberg mają mniejszą zdolność este-

ryfikowania, niż drożdże typu Zatec, jakkolwiek ostatnie są wogóle enzymatycznie słabsze i dają odfermentowanie niższe.

Również z prac Lüers'a i Opehar'a, którzy podciągali do swych doświadczeń różne gatunki drożdży, zarówno kulturalnych, jak i dzikich, wynika, że:

1) drożdżaki dolne (piwowarskie) (Carlsberg, Frohberg) wytwarzają stosunkowo małą ilość estrów, natomiast drożdżaki górne piwowarskie, dalej drożdże winowe (Bordeaux, Malaga) i drożdżaki dzikie dla browarnictwa (Pastorianus, Ellipsoideus) podnoszą w wyższym stopniu kwasowość fermentującej brzeczki;

2) zdolność wytwarzania wyższych alkoholów jakoteż zdolność esteryfikowania jest u drożdży piwowarskich dolnych znacznie mniejsza, niż u przeważnej ilości drożdży dla browarnictwa dzikich i winowych.

Co do wpływu samej techniki fermentacji w browarze na ilość i jakość powstających w piwie estrów, to ograniczę się tylko do wzmianki, że jak praktykom wiadomo, wyższa temperatura sprzyja bardziej powstawaniu związków aromatycznych. Fakt ten jest jednym z głównych powodów, że fermentację główną i dojrzewanie piwa typu czeskiego, u którego zapach, przypominający estry owocowe, nie jest przez konsumentów chętnie widziany, prowadzi się w temperaturach możliwie niskich, podczas, gdy piwa bawarskie, wyrabiane ze słodu silniej aromatycznego, zdołają łatwiej przygłuszyć woń estrów, stąd też przy fermentacji tych piw mogą być stosowane temperatury nieco wyższe.

Opierając się na fakcie, że wyższe alkohole powstają przy fermentacji z aminokwasów, wydać się musi również zupełnie prawdopodobnem, że białko, stanowiące treść samych komórek drożdżowych, rozszczepiając się pod wpływem rozmaitych, niekorzystnych dla drożdży czynników na aminokwasy, daje dalszą możność powstawania wyższych alkoholów.

Wobec tego wysuwa się dalszy wniosek, że wszystko, co niekorzystnie wpływa na życie i pracę drożdży, czyli działa osłabiająco i tamująco na funkcje fizjologiczne komórek drożdżowych, jak wyższa temperatura, degeneracja i t. p. doprowadza do powstawania większej ilości lotnych produktów ubocznych fermentacji. Okazuje się zatem, że przy zdrowych drożdżach, szybkiej fermentacji musi powstawać mniej fuzlów, niż przy fermentacji ciężkiej, leniwo przebiegającej. Pomiary z praktyki wykazują, że w miarę, im dłużej używa się w tym samym browarze raz wprowadzonych czystych drożdży, tem stopniowo coraz wyżej podnosi się w młodem piwie ilość kwasów i estrów, czyli, innemi słowy, tem dalej posuwa się degenerowanie się drożdży. Jest rzeczą jasną, że ilość kwasów i estrów, przekraczająca normalne granice, musi dać się odczuć nienaturalnym i niewłaściwym smakiem piwa.

Regenerowanie zwyrodniałych drożdży da się, zależnie od powodu zwyrodnienia, w różny sposób więcej lub mniej skutecznie przeprowadzić. Gdy powodem zwyrodnienia są mechaniczne zanieczyszczenia czyli zalepienie się drożdży rozmaitemi zmętami, osadami etc., to skutecznem okazuje się zmywanie drożdży według Moufang'a bardzo rozcieńczonemi alkaljami (rozczynem, zawierającym 0.06 — 0.25 % wodorotlenku potasowego w temperaturze 4 — 7° C przez 12 — 24 godzin). Drożdże, w ten sposób odpowiednio często traktowane, dadzą się nieraz 20 — 30 razy użyć, podczas gdy niezmywane alkaljami, już niekiedy po 6 — 8 krotnem prowadzeniu stają się do dalszego użytku niezdatne. Znaną zresztą jest rzeczą, że w brzeczkach, mniej zmętów zawierających, utrzymują się drożdże dłużej w stanie zdatnym do dalszego prowadzenia, że przepompowywanie brzeczki w 24 godziny po zadaniu jej drożdżami do innej kadzi podtrzymuje drożdże w lepszym stanie, niż niestosowanie tego zabiegu.

Jeżeli powodem zwyrodnienia się drożdży są zaburzenia w chemizmie komórki drożdżowej, wynikłe z nienormalnych stosunków odżywiania się, najczęściej skutkiem zapasienia się związkami białkowemi, w tych razach da się zregenerować drożdże według M. Hayduck'a przez wprowadzenie ich do słabego rozczynu cukru trzcinowego i przefermentowanie przy silnem przewietrzaniu. Drożdże, pracując w tych warunkach, stają się uboższe w ciała białkowe i odfermentowują brzeczkę przez pewien czas znowu normalnie.

Często osiąga się zregenerowanie zwyrodniałych drożdży i na tej drodze, że stosuje się mały wysiew i przez obfite przewietrzanie i częste podmładzanie stwarza się warunki do silnego pączkowania, a zatem energicznego rozmnażania się komórek drożdżowych.

Jeszcze pewniej osiągnie się pożądany cel, gdy z powyższą manipulacją połączy się poprzednie przemywanie drożdży rozcieńczonemi kwasami (najodpo-

wiedniej może 0.024 — 0.05 molowym kwasem fosforowym, t. j. roztczynem, zawierającym 0.782 — 1.6 gr. kwasu fosforowego w 1 litrze — z czasem działania 12 — 24 godzin. Pierwsza koncentracja podnosi najbardziej chyżość rozmnażania się drożdży, druga zaś energję fermentacji.

Dotąd omówiono ważniejsze momenty dotyczące przeważnie chemizmu fermentacji głównej brzeczki. Pozostają jeszcze do poruszenia procesy chemiczne, zachodzące w piwnicy leżakowej przy t. zw. dojrzewaniu piwa.

W piwnicy leżakowej ma piwo nietylko nasycić się odpowiednią ilością bezwodnika węglowego i możliwie wyklarować się, ale nadto ma osiągnąć pożądany stopień dojrzania. Jednak procesy, zachodzące przy dojrzewaniu piwa są dla pomiarów analitycznych bardzo mało uchwytne i nie dadzą się nawet w tym stopniu kontrolować, jak przebieg fermentacji głównej.

Całkowity sposób procesów przy dojrzewaniu piwa sprowadza się ostatecznie do tego, że w miejsce surowego, niesharmonizowanego posmaku i zapachu ma w produkcie wystąpić szlachetny, delikatny, zdecydowany smak i aromat. Zazwyczaj daje się zauważyć podczas dojrzewania piwa pewna zmiana w kwasowości, wyrażająca się najczęściej w nieznacznym spadku koncentracji jonów wodorowych. Pochodzi to głównie stąd, że z jednej strony wydzielają się z piwa przy jego dojrzewaniu różne koloidy o charakterze kwaśnym, jak żywice chmielowe, ciała białkowe i t. p. z drugiej strony nie jest wykluczona możliwość, że z osłabionych i zamierających drożdży przedyfundowują do rozczynu rozmaite materje o charakterze zasadowym i amfoterycznym, które kwasowość aktywną obniżają. Zależnie od tego, czy młode piwo ściągnięto do naczyń leżakowych z większą czy mniejszą ilością drożdży, ta zmiana w koncentracji jonów wodorowych jak też kwasowości potencjonalnej (miareczkowej) może wahać się w dość rozległych granicach.

(C. d. n.).

Sacharyna.

W „Gazecie Handlowej" z dnia 7 sierpnia, nieznany nam autor opublikował artykuł pod tytułem: „Sacharyna nietylko słodzi, lecz konserwuje piwo". Sądząc z treści, artykuł ten jest inspirowany przez browarki, fałszujące piwo sacharyną i jest odpowiedzią na represje, stosowane przez władze.

W artykule, o którym mowa, cytuje się orzeczenie prof. Wł. Matejki, który, na zapytanie, czy ciemne piwo z domieszką cukru konsumcyjnego nadaje się do użytku, jakoby oświadczył: „że piwo z domieszką cukru musi być przechowywane w szczelnie zamkniętych butelkach w niskich temperaturach i to zaledwie przez dni kilka. Natomiast w pokojowej ciepłocie, z którą należy się liczyć, jako z nieuniknioną w czasię transportu piwa, fermentuje w ciągu niecałej doby tak silnie, że korki z butelek wysadza i zamienia się w jednolitą pianę, natomiast, gdy to piwo poddamy pasteuryzacji, staje się ono niemusującem o smaku nieprzyjemnym, wobec czego pozostawałoby jeszcze użycie środków konserwujących, jak np. soli, kwasu siarkowego, kwasu salicylowego i innych w celu powstrzymania rozwoju komórek drożdżowych, a temsamem dalszej fermentacji piwa, lub też użycie w miejsce cukru sacharyny".

Fakty jednakże temu przeczą, gdyż niektóre browary polskie produkują piwo słodowe z domieszką cukru (a nie sacharyny), które cieszy się dużym stosunkowo popytem i wykazuje dostateczną trwałość.

Jeżeli rzeczywiście p. prof. Wł. Matejko wydał taką opinję, to najniezawodniej opierał ją na badaniu piwa słodowego, jakie mu dostarczono. Przekonani tu jesteśmy, że dostarczone piwo było złe lub chore i dlatego opinja wypadła dla niego ujemnie. Złe piwo, źle przyrządzone, po pasteuryzacji „stało się niemusującem o smaku nieprzyjemnym".

Zgadzamy się z Panem Profesorem, że badane piwo miało smak nieprzyjemny — czy jednak miało inny smak przed pasteuryzacją?

Kończąc p. prof. Matejko, jakoby, zaznacza, „że jednak sacharyna bywa używana do zaprawiania środków spożywczych zamiast cukru dla chorych na cukrzycę". Dzięku Bogu jednak nie wszyscy spożywcy są djabetykami i nie zachodzi potrzeba słodzenia piwa sacharyną

W dalszych wywodach bezimienny fachowiec twierdzi, jakoby w Niemczech wolno było dodawać sacharynę do czarnego piwa. Kłamstwo! Niema co mówić! Dalej jednak wychodzi szydło z worka. Cytujemy dosłownie: „Praktyka piwowarska stwierdza, że piwa ciemne tylko „Monachijskie" i „Kulmbachskie" o dużej zawartości ekstraktu (od 12% — 20% Balling'a), silnie odfermentowane, dzięki danym im wa-

runkom i właściwościom, dają się przechowywać w butelkach w stanie niezmiennym bardzo długo, nawet w temperaturze pokojowej. Wytrzymałość taka tem łatwiej daje się osiągnąć, że przy sporządzaniu piw mocnych o dużej zawartości ekstraktu i alkoholu używa się jeszcze jako środka smakowego, aromatycznego w dużej stosunkowo ilości chmielu. Takich wytrzymałości nawet przy niższej ciepłocie nie mogą wykazywać piwa t. zw. słodowe, zawierające w brzeczce pierwotnej o wiele mniejszą ilość ekstraktu i z tych powodów, że ze względu na pożądaną pełność i pienistość napoju, mniej odfermentowane, wreszcie stosownie do swego charakteru przygotowane z bardzo małym dodatkiem tak zwanego czynnika konserwującego jakim jest chmiel". Z tej cytaty wynika jasno, że poczciwa, a niedroga sacharyna ma zastąpić w piwie ekstrakt i chmiel. To jest przynajmniej jasne postawienie sprawy. Zamiast dobrego, pełnego, pożywnego piwa lepiej zrobić lurkę i..... dodać sacharyny, dla spożywcy conajmniej bezwartościowej.

Dalej idą cytaty o nieszkodliwości sacharyny i jej działaniu odkażającem, zaczerpniętę w większości wypadków z reklamowych broszurek sacharyny z końca ubiegłego stulecia.

Ciekawem jest zakończenie wywodów: „Przeciwko używaniu sacharyny do piw słodowych rozpoczęto ostrą kampanję. Na czele jej kroczy Związek Właścicieli Browarów, który, sam nie produkując piwa słodowego, pragnie unieszkodliwić groźnego konkurenta, jakim są browary produkujące piwa ciemne słodowe. Związek ten, atakując gdzie się tylko da, zapomina o tem, że sam nie jest bez winy. Podnosi głos twierdząc, że browary te używając sacharyny działają na szkodę Skarbu".

Bezsprzecznie, Związek Właścicieli Browarów przeciwstawia się używaniu sacharyny do piwa, a to na podstawie uchwał zapadłych na Ogólnych Zebraniach Członków Związku Właścicieli Browarów, Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego i Związku Browarów na Polskę Zachodnią, którzy łącznie reprezentują 90% całej produkcji, nie chcą „fałszować piwa" i sprzedawać spożywcom bezwartościowego produktu.

Prawdą jest, że Związek Właścicieli Browarów w Polsce nie produkuje piwa słodowego, ani wogóle żadnego piwa, gdyż nie jest instytucją przemysłową, a tylko stojącą na straży interesów całego piwowarstwa. Produkcja piwa słodowego z sacharyną jest rzeczywiście poważnym i nielojalnym konkurentem dla tych browarów, które produkują piwa słodowe, nie uciekając się do fałszerstwa i które respektują obowiązujące prawo. Obrona tych browarów przeciwko nielojalnej fałszerskiej konkurencji jest jednem z zadań Związku.

Niezrozumiałe jest dla nas twierdzenie anonimowego autora, że Związek sam nie jest bez win. Co to ma znaczyć?

W ostatniem wreszcie zdaniu, musimy wprowadzić poprawkę, gdyż twierdzimy, że browary używające (bezprawnie) sacharynę działają na szkodę nietylko Skarbu, ale przedewszystkiem szkodzą interesom piwowarstwa i spożywcy.

Wreszcie następuje apel do czynników miarodajnych, by zainteresowały się bliżej tą sprawą. Naszem zdaniem apel spóźniony, gdyż sprawą sacharyny władze się już zajmowały dwukrotnie: raz — opracowując ustawę o opodatkowaniu piwa, a powtórnie — przy wydawaniu ustawy o sztucznych środkach słodzących, które już dawno weszły w życie. I dziwić się tylko należy, że mimo istnienia tych ustaw jest dziś jeszcze mowa o browarach, stosujących sacharynę, które, jak same twierdzą, stały się „ostrym konkurentem" przedsiębiorstw szanujących ustawy.

Ze swej strony apelujemy jaknajenergiczniej do tych samych czynników miarodajnych, by fałszerstwa nareszcie ukróciły.

Musimy wyrazić zdumienie, że „Gazeta Handlowa", tak poważny organ naszego życia gospodarczego, staje tu poniekąd w obronie interesów przedsiębiorców, przekraczających prawo i obowiązujące ustawy.

JAK DŁUGO BĘDZIE TRWAŁA PROHIBICJA.

Pod tym tytułem w tugodniku paryskim „Pax", jak podaje „A. B. C." z dnia 17 września, czytamy bardzo ciekawe rewelacje p. Midred Kearney'a na temat prohibicji amerykańskiej: „Mrs. Kaerney osądza nielitościwie prohibicję taką, jaką się stosuje w Ameryce i prześwietla ironicznie motywy i pobudki propagatorów „suchego" regime'u.

„Jak się narodziła prohibicja w Ameryce? — zagaja swe wywody Mrs. Kaerney, — wynalazło ją kilku fanatyków, a spopularyzował człowiek, który od wczesnej młodości wziął rozbrat ze sztuką dobrego trawienia, mam tu na myśli J. D. Rockefellera.

Prohibicję popierają ci i te, którzy nie wiedzą co to jest dobre wino. Politycy zaś popierają prohibicję ze względu na poparcie finansowe, jakie im daje liga antyalkoholowa. Sami przytem nie odczuwają ujemnych stron prohibicji, mogąc zawsze i wszędzie korzystać z dobrej okazji i pełnej butelki.

Twierdzą, że naogół nasi gorliwi i oficjalni prohibicjoniści konsumują trzy do czterech litrów whisky dziennie. Ich dostawcami są.... bootlegerzy, zażarci obrońcy prohibicji, która napędza im corocznie paręset miljonów dolarów do kieszeni.

Zresztą fakt faktem 90% ludności w Stanach Zjednoczonych nie konsumuje alkoholu. Pierwszym zaś wynikiem prohibicji jest korupcja. Korupcja śród funkcjonarjuszy państwowych: w Stanach policjant otrzymuje 2.400 dolarów rocznie, bootlegger zaś zarabia na czysto 2.400 dolarów na każdych 60 skrzynkach whisky. Rezultat łatwy do przewidzenia.

Korupcja szerzy się również wśród młodzieży: młoda 17-letnia dziewczyna pije whisky nie dla smaku, lecz dlatego, że jest to zabronione, a więc ekscytujące — exciting. Młody człowiek ma zawsze w kieszeni flaszkę wódki. Oto dlaczego jestem antiprohibicjonistką.

Czy prohibicja może jeszcze trwać długo?

Będzie ona trwała tak długo, jak długo przemytnicy będą mogli sprzedawać pokryjomu alkoholowe napoje. Tak długo, jak długo będzie istniało w Nowym Yorku 32.000 tajnych szynków. Tak długo, póki każdy posługacz hotelowy będzie mógł dostarczyć klijentowi whisky, a każda pokojówka i kucharka potrafią sfabrykować „gin" domowym sposobem. Tak długo, jak długo szampan i bordeaux, fabrykacji nowojorskiej, będą do nabycia w każdej ilości.

Jeden rok prawdziwej prohibicji, istotnie suchego regime'u, zabiły obecną prohibicję. Nasi politycy obrzydziliby sobie bardzo szybko prohibicję, gdyby nie mieli co pić! Ale istnieje przecież tyle tysięcy kilometrów otwartych granic.

Streszczam się, wystarczy poskrobać prohibicjonistę, aby ujrzeć przemytnika. Pod powłoką przemytnika kryje się bussinessman. I to jest wielka szkoda dla kraju i społeczeństwa".

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Państwowe odznaczenia na P. W. K. Oprócz odznaczeń P. W. K., które podaliśmy do wiadomości w Nr. 40 Przemysłu Piwowarsk. państwowe odznaczenia otrzymali: Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. „Haberbusch i Schiele", Browar Okocimski i Browar Żywiecki — dyplomy honorowe, Browary Huggera i Browar Krotoszyński— medale złote.

Zebranie Komisji Rewizyjnej. W dniu 24 b. m. odbyło się zebranie Komisji Rewizyjnej C. Z. P. P. i S., w osobach p. Ignacego Waberskiego z Gniezna i p. J. Zielińskiego z Częstochowy, która po przejrzeniu ksiąg buchalteryjnych i dokumentów zatwierdziła zestawiony bilans i rachunek wpływów i wydatków, sporządziła odnośny protokół i wniosek o udzieleniu absolutorjum Zarządowi.

Zebranie Właścicieli Słodowni. W dniu 23 b m. odbyło się w lokalu, udzielonym przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu, zebranie właścicieli słodowni zwołane przez C. Z. P. P. i S. Oprócz przedstawicieli Instytutu Eksportowego i Wydziału Handlu Zagranicznego Ministerstwa P. i H., byli obecni: pp. Arkuszewski K. (słodownia w Pilicy), Głowacki S. (Browary i Słodownia Huggera w Poznaniu), Karszo - Siedlewski T. (słodownia i browar K. R. Vetter w Lublinie), Merunowicz Z. (Z. P. K. Machlejd w Warszawie), Porębski Stan. (Zakłady Braci Porębskich w Szopienicach), Reinecke H. (Browar i Słodownia H. Reinecke w Łowiczu), Świerczewski H. (Z. P. K. Machlejd w Warszawie), Dr. Szereszewski L. (Słodownia w Kutnie i w Woli Krzysztoporskiej) i Zieliński J. (Browar i słodownia dawn. K. Szwede w Częstochowie).

Zagaił posiedzenie członek Zarządu C. Z. P. P. i S. p. inż. Głowacki.

Po odczytaniu krótkiego referatu przyjęto następujący porządek dzienny: 1) Wybór przewodniczącego; 2) omówienie i uzupełnienie proponowanych postulatów ulgowych; a) standaryzacja, b) cła wywozowe, c) taryfy zawozowe, d) podatek obrotowy, e) premje wywozowe, f) sprawy kredytowe, 3) forma organizacji słodowni; 4) rezolucje; 5) wybór Komitetu Organizacyjnego; 6) wolne wnioski.

Przewodn. obradom p. W. Adam. Przy omawianiu ulg wywozowych rozwinęła się szeroka dyskusja. Standaryzację uznano nagół za konieczną i nader dla wywozu słodu pożyteczną. Co do poziomu cech standardowych, zdania były podzielone; mniejszość wypowiedziała się za poziomem niższym od zwyczajów rynków zachodnich.

Przedsawiciel Wydziału Handlu Zagranicznego zabierał głos w charakterze informacyjnym i zakomunikował, że ustawa standaryzacyjna jest obecnie w opracowaniu i po jej uchwaleniu standaryzacja słodu będzie zupełnie możliwa. Do ceł wywozowych, ze względu na stosunki handlowe z państwami obcemi, władze uciekają się tylko w wyjątkowych wypadkach i nie można liczyć na to, by cła takie mogły być zastosowane do słodu. Zniesienie podatku obrotowego od słodu wywożonego zagranicę nie napotka z pewnością żadnych trudności. Inaczej przedstawia się sprawa premji wywozowych, możliwych tylko w postaci zwrotu ceł. Zasauniczo zwrot ceł jest możliwy i jest przyznawany zazwyczaj tym towarom wywożonym zagranicę, które całkowicie nasycają rynek wewnętrzny, a które zupełnie nie są importowane. Z tego punktu widzenia słód nie może liczyć na premje wywozowe.

Wreszcie wyraża przekonanie, że sprawa uzyskania kredytów w państwowych instytucjach kredytowych, gdy chodzi o wywóz, nie napotka trudności w tym tylko wypadku, jeżeli słodownie zorganizują się należycie w solidne dające wszelkie gwarancje rozwoju przedsiębiorstwa.

Przedstawiciel Instytutu Eksportowego p. Piotrowski informuje, że sprawa taryf zawozowych [1]) będzie trudna do przeprowadzenia, gdyż są one stosowane do towarów opłacających tę samą klasę taryfową. Sądząc z precedensów Ministerstwo Kolei nie zgodzi się na stosowanie jej do obrotu jęczmień-słód. Należałoby raczej starać się o osiągnięcie refakcji faktur, któraby stawiała rozsypane po całej Polsce słodownie, mniej więcej na równi pod względem kalkulacyjnym.

Wreszcie na wniosek p. Karszo-Siedlewskiego bliższe opracowanie postulatów wyrażonych w p. 2 porządku dziennego przekazano Komisji Organizacyjnej. Co do formy prawnej organizacji nie powzięto żadnych konkretnych uchwał zlecając to również Komisji Organizacyjnej.

Rezolucja obrad brzmi jak nasępuje: Zebrani w dniu 23 października r. b. właściciele słodowni po naradach nad koniecznością i istotą ulg dla wywozu słodu, wybrali Komitet Wykonawczy w osobach p. inż. S. Głowackiego, T. Karszo - Siedlewskiego i H. Merunowicza, którym wraz z przedstawicielami C. Z. P. P. i S. powierza: 1) ustalenie formy prawnej organizacji słodowni, 2) przeprowadzenie pertraktacji z władzami w sprawie ulg wyszczególnionych w p. 2 porządku dziennego, 3) przeprowadzenie układów z kapitalistami, znajdującymi zainteresowanie w finansowaniu naszego wywozu i 4) przeprowadzenie pertraktacji w sprawie kredytów z czynnikami mogącemi wchodzić w grę.

Komitet podzieli się wiadomościami z dokonanych prac do dna 1 grudnia r. b.

[1]) *Taryfa zawozowa*, stosuje się np. przy eksporcie nasion. Przykład — koniczynę wysłano z Łomży do Częstochowy, skąd została wysłana do Gdyni na wywóz. Zamiast obliczać przewóz z Łomży do Częstochowy i z Częstochowy do Gdyni — według ulgowej taryfy zawozowej, oblicza się przewóz bezpośredni Łomża — Gdynia.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.